



Kartoffelpuffer mit Apfelmus

an Rote-Bete-Salat mit Kapern und Dill



40-50min



3-4 Personen

Wenn ein Gericht unter vielen unterschiedlichen Namen bekannt ist, ist es so lecker, dass es seinen Weg in viele unterschiedliche Küchen gefunden hat. So auch „Kartoffelpuffer“, „Reibekuchen“, „Reiberdatschi“ oder „Dötscher“. Heute servierst du den beliebten Klassiker mit einem fruchtigen Apfelpüree und einem knackigen Salat aus geriebener Rote Bete und Karotten. Guten Appetit!

- 3 Äpfel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Rote Beten
- 2 Karotten
- 20g frische Petersilie & Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kapern
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

- 2-3EL Weizenmehl ¹
- Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 517kcal, Fett 15.7g,
Kohlenhydrate 76.4g, Eiweiß 8.7g



4. Gemüse reiben

2. Salat vorbereiten

5. Pufferteig mischen

3. Salat mischen

6. Puffer braten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**